

WO 2005/046407 A1.



GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

Déclaration en vertu de la règle 4.17 :

- relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv) pour US seulement

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

(57) **Abrége :** Le procédé de cuisson à la vapeur selon l'invention est conçu pour être mis en œuvre dans un four de cuisson (1) équipé d'un générateur de vapeur (2, 4). Le générateur de vapeur (2, 4) comporte une cuvette d'évaporation d'eau (201) et un bloc chauffant (200) en contact thermique avec la cuvette d'évaporation d'eau (201). Le procédé comprend une phase de cuisson pendant laquelle est effectuée une régulation d'une alimentation en eau de la cuvette d'évaporation d'eau (201). La régulation d'alimentation en eau comprend les étapes consistant à détecter une hausse de température dans le bloc chauffant (200), et déclencher une alimentation en eau de la cuvette d'évaporation d'eau (201) lorsque la hausse de température est détectée. L'alimentation en eau du générateur de vapeur (2, 4) est ainsi effectuée sur la base d'une détection simple, fiable et à un coût adapté à des produits de grande consommation.